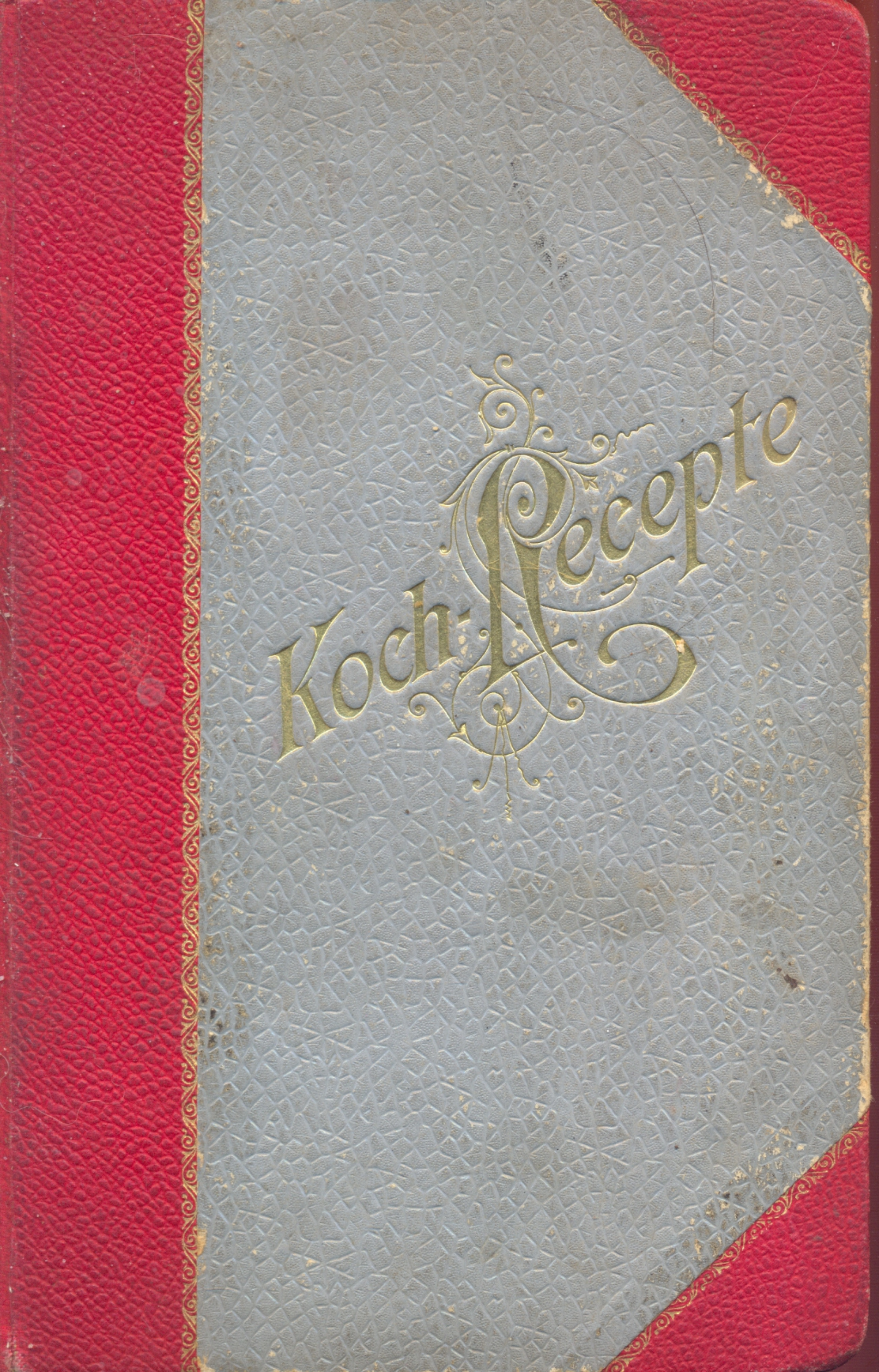

Koch-Recepte

Apfelsuppe.

500 g Äpfel, 1 1/4 l Wasser, 65 g Zucker, 1 Stückchen Zimmt, 8 g Kartoffelmehl 20 g vorbereitete Korinthen, 1 Teelöffel Zitronenschale und Saft.

Die Äpfel werden recht sauber abgerieben, die Blüten ausgestochen, die Äpfel mit der Schale in 16tel geschnitten und gleich in kochendes Wasser geben. Nachdem die Äpfel weich und zerkocht sind, streicht man sie sofort durch ein Sieb. Man verdünnt die Masse durch das nötige Wasser, bringt sie mit Zucker und Zimmt zum Kochen und rührt das mit kaltem Wasser verrührte Kartoffelmehl, die Korinthen und den Zitronensaft dazu. Haben die Äpfel keinen weinsäuerlichen Geschmack, so hilft man mit Zitronensaft oder Weißwein nach.

Heidelbeersuppe.

3/4 l Heidelbeeren, 3/4 l Wasser, 50–60 g Zucker, Kartoffelmehl zum Sämigmachen.
Zubereitung wie Apfelsuppe.

Rhabarbersuppe.

6 Stangen Rhabarber werden ungeschält in Würfel geschnitten, mit 1 l Wasser zum Kochen gebracht und gut ausgekocht. Alsdann streicht man die Flüssigkeit durch ein Haarsieb und bringt sie abermals aufs Feuer, gibt 1/4 l Weißwein, 1/4 ℔ Zucker, etwas Zimmt und Zitronenschale dazu und läßt dies aufkochen. Mit 25 g Kartoffelmehl

oder Mondamin macht man die Suppe fertig. Die Suppe wird mit 2 Eigelb legiert, das Eiweiß zu Schnee geschlagen. Mit einem Löffel formt man von letzterem kleine Klöße, die auf die Suppe gesetzt werden. Je nach der Rhabarbersorte ist mehr oder weniger Zucker nötig.

Jägereintopf.

375–500 g Rindfl. 250 g Zwiebeln, 125 g Fett oder Butter, 1¼ kg Kartoffeln 1 Handvoll getrocknete Pilze, Salz, 1 Eßlöffel Mehl.

Das Fleisch in Würfel schneiden, salzen & in dem Fett ungefähr 1½ St. zugedeckt schmoren lassen. Dann gibt man die geschnittenen Kartoffeln und die geweichten Pilze dazu, gießt ½–¾ l heißes Wasser zu & läßt das Gericht bei kl. Feuer garkochen. Zuletzt dickt man mit gebräuntem Mehl.

Eintopfgericht Buntes Schnitzel.

½ kg Gelbrüben (Möhren) & 5 gr. Kartoffeln werden geputzt & in Würfel geschnitten. Man läßt 4 dünne Kalbsschnitzel nachdem sie geklopft & gesalzen wurden in einer tiefen Kasserolle mit Butter & einer Zwiebel auf beiden Seiten gut anbraten. Dann werden die Gelbrüben dazu gegeben, Wasser & etwas Milch oder

Sahne hinzugegossen, die Kartoffeln darauf gefüllt & alles gargedünstet. Das fertige Gericht schmeckt man mit 1 Tee-löffel Tomatenmark ab.

Fische.
Fleischspeisen.
Saucen.
Salate.
Gemüse und Kartoffelspeisen.
Mehl- und Eierspeisen.
Einmachen.
Backwerk.
Getränke.
Braten.
Pudding und Aufläufe.
Dessert.

Kalte Fischfilets.

Filets von beliebigem Seefisch werden gesalzen, mit Zitronensaft beträufelt & im eigenen Saft unter Beigabe von etwas leichtem Weißwein 10 Minuten gargedünstet. Dann läßt man sie erkalten & abtropfen. Man ordnet die Filets auf einer Schüssel an. Danach verrührt man 250 g Mayonnaise mit 3 Löffel saurer Milch & 3 Löffel kaltem Fischsud oder Fleischbrühe und mischt 3 Löffel geriebenen Meerrettich & 5-6 Blatt aufgelöste Gelatine darunter. Man überzieht den Fisch mit der Masse und belegt ihn mit Scheiben von hartgekochten Ei, Lachsstreifen mit deutschem Kaviar & Gurkenscheibchen. Die Platte verziert man mit Zitronenachteln.

Goldbarsch mit Korinthensauce.

1 kg Goldbarsch, 1 St. Meerrettich, 50 g Margarine, 1 Eßl. Mehl, 1/2 l Milch oder Sahne, 65 g Korinthen, Salz, einige Gewürzkörner.

Den Fisch reinigen, in Stücke schneiden, & 1 St. stehen lassen. Dann in wenig Wasser mit den Gewürzkörnern langsam gar ziehen lassen. In der Margarine das Mehl anrösten, mit dem Fischwasser ablöschen, aufkochen, dann erst den geriebenen

Allmählich die Milch & die gewaschenen Korinthen beifügen. Die Sauce wird über die Fischstücke gegossen & sofort angerichtet.

Sülze.

3/4 – 1 ℔ Kalbfleisch, 1 ℔ Schweinefleisch (Kniestück)
4 Blatt Gelatine. (5–6 Tassen Sülze.)

Pökelfleisch.

Pökel für 4–5 ℔ Schweinefleisch (Nackenstück).
1 l Wasser, 30 g Kandiszucker, 5 g Salpeter, 1/2 ℔ Salz.
diese Masse wird durchgekocht und nach 24 Stunden kalt auf das Fleisch gegeben.

Käsebraten.

Ein Stück mürbes Rindfleisch wird gesalzen, gepfeffert & dicht mit Emmentaler Käse gespickt. Man sticht mit einem spitzen Küchenmesser in das Fleisch, hebt es ein wenig & steckt ein Stück Speck & in Streifen geschnittenen Käse in die Öffnung, bringt den Braten unter Zugabe von Zwiebel, ein paar Nelken, Lorbeerblatt & der gereinigten Käserinde in heiße Butter. Wenn das Fleisch von allen Seiten angebraten ist, kommt 1/4 l saurer Rahm dazu. Sobald dieser eingebraten, wird das Fleisch mit Mehl bestäubt mit etwas Wasser aufgefüllt & fertig gedünstet. Zum Schluß kann ein Glas guter Rotwein daran gegeben werden.

Einfache Remouladensauce.

2 ganze Eier, 2 Löffel Provenceröl, 2 Löffel Essig, 2 Löffel kalte Fleischbrühe, 1 Prise Salz, ½ kleinen Teelöffel Senf und Zucker nach Geschmack werden zusammen in 1 Blechgefäß gequirlt; darauf wird das Gefäß in ein anderes mit kochendem Wasser gesetzt und so lange gequirlt, bis der Quirl von selbst stehen bleibt.

Remouladensauce.

2 Eßlöffel Mehl mit Wasser anrühren und kochen. 2 Eier hart kochen (10–15 Minuten) die Eigelb mit 1–2 rohen Eigelb verrühren ½ Tasse Öl tropfenweise daran und dann Wasser mit Essig, Salz, Zucker, Senf, (Sahne) Zwiebel klein geschnitten und Petersilie oder Schnittlauch.

Einfache Remouladensauce.

20 gr Öl, 15 gr Mehl, ¼ l Brühe, 1 rohes Eigelb, 1 hartes Eigelb, 1 Tel. Senf, ½ Tel. Zucker, 1 Eßl. gew. Kräuter, Salz nach Geschmack, 1 Prise weiß. Pfeffer, 1 Eßl. Weinessig. Öl und Mehl werden zusammen geschwitzt, mit Brühe und Essig verkocht, vom Feuer genommen, durch ein Sieb gestrichen und kalt gerührt. Die Eigelbe werden durch ein Sieb gestrichen, Senf, Zucker und die durchgestrichenen Kräuter werden verrührt, die Ölsauce dazu gemischt,

mit Fleischbrühe oder Liebigbrühe verdünnt, mit
Salz, Pfeffer und Essig abgeschmeckt.

Einfache billige Mayonnaise

Man zerläßt einen Stich Butter rührt 1 Löffel
Mehl auf dem Feuer gehörig darin um und
rührt nachher mit frischem Wasser glatt. Vom
Feuer abgenommen nun kommen 2 Eigelb,
3–4 Löffel Öl 2 Löffel Essig und etwas
Zucker und Salz dazu. Es gibt eine
wohlschmeckende Soße.

Gefüllte Tomaten.

12 Tomaten & dazu einfache oder feine Fleischfarce zum füllen. Die Tomaten werden abgerieben, ein Deckelchen gleichmäßig oben abgeschnitten und das Innere ausgehöhlt. Dieses streicht man durch ein Haarsieb und kann etwas davon in die Fleischfarce geben. Nun werden die Tomaten gefüllt in eine flache Bratpfanne gesetzt, der Deckel aufgelegt mit etwas geriebener Semmel und bestreut und mit 40 gr brauner Butter übergossen. Unter öfterem Begießen werden sie ½ Std. im Ofen gebacken. Die Sauce wird sämig gemacht & das Gericht zu Kartoffeln gereicht.

Schwarzwurzeln m. Tomatensoße.

Die Schwarzwurzeln werden wie üblich im Salzwasser weichgekocht und in einer aus der Brühe bereiteten Tomatensoße angerichtet.

Hofratspeise.

Man rührt 40 g Mehl mit 1/3 l Milch glatt, gibt 8 Eigelb und eine Prise Salz dazu und zieht den steifen Schnee der Eiweiß unter die Masse. Man bäckt von ihr 3 Eierkuchen. Dann stellt man eine passende Schüssel auf einen Topf mit kochendem Wasser, legt den ersten gebackenen Eierkuchen darauf und bestreut ihn mit 100 g geriebenem Parmesankäse. Der 2. Kuchen wird darüber gelegt und mit 225 g feingewiegtem, gekochten Schinken bestreut. Dann folgt der 3. Kuchen, der nun zuletzt mit einem vorher bereiteten weißen Frikassee (Ragoût fin) aus in Würfel geschnittener gekochter Kalbsmilch, in Butter gedünsteten Champignons und in Salzwasser gekochten Spargelstückchen bedeckt wird. Dann muß die Speise sofort aufgetragen werden.

Feine Weizenflockenschnitten.

Man gibt in 1 l kochende Flüssigkeit, halb Milch, halb Wasser, zwei große Tassen oder 120 g Weizenflocken, eine Prise Salz, und läßt es einige Minuten kochen, dazu einige Löffel Zucker, Zitronenschale sowie Zitronensaft, nun gießt man das Ganze in eine flache Pfanne, die man vorher mit kaltem Wasser gespült hat. Man stellt es zum Erkalten, am besten am Abend vorher, beiseite, schneidet beliebige Stückchen davon ab, paniert sie mit Ei und Semmelbröseln und bäckt dieselben im heißen Fett. Vorzüglich zu Kompott oder grünem Salat.

Mayonnaiseneier

125 g Mayonnaise, 3 hartgekochte Eier, 2 Löffel Milch, 6 Blatt weiße Gelatine, 1 gehäufter Teller voll grob gehackter Salat reichlich mit grünen Kräutern untermischt oder statt dessen kurz angedünsteter Spinat. 6 Förmchen oder Tassen streicht man mit Öl aus & legt in jede ein halbes Ei. Die Mayonnaise verrührt man mit der Milch & mischt sie mit dem gehackten Grün. Man schmeckt nach Salz & Zitrone ab, kann auch mit etwas Ingwer oder Tomatenmark würzen. Die Gelatine wird in kaltem Wasser 5 Minuten geweicht, ausgedrückt in wenig heißem Wasser aufgelöst & zu der Mischung gegeben. Man verteilt die Masse über die Eier, läßt sie erstarren & stürzt sie.

Reisauflauf mit Schinken.

350 g Reis (in reichlich Salzwasser 20 Min. gekocht), 250 g Schinken, 3 Eier, 50 g Reibkäse, etwas Butter. – Unter den abgetropften, erkalteten Reis mischt man Eigelb, Käse, gewürfelten Schinken & den steifen Eischnee. Man füllt alles in eine gefettete feuerfeste Form, belegt mit Butterflöckchen & backt den Auflauf bei guter Hitze etwa 35 Minuten. Man kann auch Tomatenscheiben zwischen die Reismasse einschichten.

Pikanter Makkaroniauflauf.

350 g Makkaroni, 125 g Schinken, 1 Bückling, 250 g Tomaten, 3 Eier, 1/4 l Milch, etwas Salz, 2 Eßlöffel geriebener Käse. – Die Makkaroni werden in Salzwasser gekocht, abgetropft & mit dem gewiegten Schinken, dem zerpflückten Bückling & den Tomatenscheiben abwechselnd in eine feuerfeste Form geschichtet. Die Eier verquirlt man mit Milch u. Salz & gießt die Masse über die Makkaroni. Man streut den Käse darüber & bäckt den Auflauf etwa 1/2 Std.

Polnische Gurken.

Mittelgroße Schlangengurken, möglichst frisch aus dem Garten, werden geschält und in strohhalmdicke Scheiben geschnitten. Mit Zwiebelscheiben vermischt und mit Salz bestreut läßt man sie 24 Stunden stehen. Dann schüttet man das Salzwasser ab und gießt dünnen gekochten Essig heiß darüber. Wieder nach 24 Stunden wird derselbe Essig aufgekocht und nochmals heiß auf die Gurken gegossen. Am 4. Tage schichtet man die Gurken mit Dill, Dragon, Meerrettich, Pfeffer und Senfkörnern lagenweise in einen Steintopf und schüttet heißen Zuckeressig darüber. (Auf 1 l Essig 1 l Wasser und etwa ½ Pfd Zucker. Zu Suppenfleisch und kaltem Aufschnitt.)

Johannisbeergelee.

Johannisbeeren werden gewaschen und kurze Zeit unter geringem Wasserzusatz gekocht. Es genügt, wenn das Wasser bis an die Hälfte der Beeren reicht. Da die Rückstände für Marmeladenbereitung weniger Wert haben, empfiehlt es sich den Saft durch einen Spitzbeutel ablaufen zu lassen. Der Zuckerzusatz ist bei Johannisbeeren ein sehr hoher, 750 gr auf 1 kl Saft. Ist der Zucker im Saft zergangen, so wird das Eindicken auf recht lebhaftem Feuer vorgenommen. Vor allen Dingen muß darauf geachtet werden, daß der Saft vollständig klar ist. Ist dies nicht der Fall, so wird ein nochmaliges Filtrieren vorgenommen. Man wiegt denselben nun und

setzt den Zucker in Form von Hutzucker zu. Je flotter gekocht wird um so besser bleibt dem Produkt der Fruchtgeschmack erhalten, um so schöner färbt sich das Gelee und um so besser geliert d. h. gerinnt es. Ein Umrühren des Saftes während des Kochens ist nicht erforderlich, dafür aber ein fleißiges Abschäumen aller sich auf der Oberfläche ansammelnden Bestandteile. Das Kochen wird so lange besorgt, bis das Gelee in breiten langen Tropfen vom Löffel läuft.

Pflaumenmus.

Die Pflaumen werden abends entsteint und zerpflückt und mit Essig – 1/8 l auf 10 ℔ Pflaumen übergossen. Am anderen Tage läßt man die Pflaumen an der Seite des Feuers 6 Stunden langsam kochen. Dann vermischt man sie mit Zucker – 1/2 ℔ auf 10 ℔ Frucht – bis sie erkaltet sind. Mit etwas Salizyl untermischt hält sich das Mus sehr gut.

Stachelbeeren.

Man rechnet auf 1 ℔ Frucht 1/4 ℔ Zucker, läßt ihn mit etwas Wasser zergehen und kocht nach + nach die Stachelbeeren eben auf. Den Saft läßt man einkochen + rührt dann Saft + Frucht durcheinander. Mit Salicyl vermischen, in Gläser füllen.

Rumtopf.

Man setzt 1/2 l Rum mit 1–2 ℔ Zucker an und legt dann ~~ab~~ die Früchte, wie sie reifen, mit Erdbeeren anfangend, in den Topf.

Es müssen alle schön reife Früchte sein. Auf 1 ℔ Frucht kommt 1/2 ℔ Zucker. Kirschen werden entsteint, Waldbeeren + Stachelbeeren nimmt man nicht. Mit den ersten Früchten nimmt man 1 Päckchen Salizyl.

Essiggurken.

Kleine Gürkchen werden gewaschen, gebürstet und einige Stunden oder 1 Tag in Wasser gelegt. Dann schichtet man sie mit Dill, Estragon, Pfefferkraut in kleine Gläser oder Steintöpfe, mischt 2 l Essig, 1 l Wasser, 90 gr Salz und gießt die Lösung roh darauf. Obenauf legt man einen Senfbeutel. Nach 8 Tagen wird der Essig aufgekocht und erkaltet darauf gegossen.

Dill- oder Salzgurken.

Die Gurken werden gewaschen, gebürstet + 24 Stunden gewässert. Dann werden sie 2x mal durchstochen (Hölzchen) mit Dill in einen Steintopf geschichtet und mit folgender Lake heiß übergossen: 1 l Wasser, 35 gr Salz, 1/4 l Essig.

Essig Gurken

3 l Essig, 1 l Wasser, 1/4 ℔ Salz, 1/4 ℔ Zucker zusammen aufkochen, über die mit Gewürzen eingefüllten Gurken gießen.

Backwerk
Getränke
Braten
Pudding und Auflauf
Verschied

Fruchtsaft.

Auf 1 kg Früchte 7 gr Zitronensäure + 1 l kochendes Wasser. Von dem durchgelaufenen Saft nimmt man 1 l auf 1 kg Zucker. Langsam zu~~gedeckt~~ kochen kommen lassen. Nach einmaligem Aufwallen zur Seite stellen. Nach 1/2 Stunde den Schaum abfüllen und Aufkochen + Abfüllen noch 2x wiederholen. Danach den Saft in Flaschen füllen + mit einem Mullfleckchen zubinden.

Himbeersaft

Die Früchte mit kochendem Wasser begießen bis sie knapp bedeckt sind bis zum andern Tag stehen lassen ausdrücken, den Saft wieder bis zum andern Tage stehen lassen klar abgießen und mit Zucker kochen.

Stachelbeeren.

Unreife Stachelbeeren geputzt gewaschen und mit Zucker – auf 3 kg Früchte 2 kg Zucker gekocht.

Rhabarber-Marmelade.

In Stücke geschnittener Rhabarber bleibt 2 Nächte + 1 Tag mit Zucker – kg auf kg – überstreut stehen. Der Rhabarber wird herausgenommen + der Saft aufgekocht, die Rhabarberstücke dann hineingelegt und weich gekocht.

Johannisbeergelee. Rote Johannisbeeren werden entstielt, gewaschen und unter langsamem Umrühren auf dem Feuer erwärmt, bis sie platzen, aber ohne daß der Saft aufkocht. Die Masse wird durch ein Tuch gepreßt. Der Saft wird gewogen und zugedeckt warm beiseite gestellt. Dann wird die gleiche Menge Puderzucker abgewogen und auf kleinem Feuer stoßweise so lange trocken umgerührt, bis der Zucker zusammenzuballen beginnt, wobei man ein Anbacken vermeiden muß. Jetzt stellt man das Gefäß beiseite, nimmt von dem Saft den geringen Schaum, der sich inzwischen gebildet hat, ab und schüttet den noch warmen Saft zu dem Zucker. Man rührt bis der Zucker gelöst ist und füllt noch heiß in die angewärmten trockenen Geleegläser, die man nach dem Abdunsten zubindet. Man erhält schon nach einem Tage ein festes Gelee, das nicht gekocht schmeckt, sondern den Geschmack der frischen Beeren hat.

Billige Aprikosenmarmelade. 5 ℔ Äpfel werden geschält, in wenig Wasser zu Mus gekocht und durch ein Sieb gerührt. 1 ℔ getrocknete Aprikosen, die man am Abend vorher in kleine Stücke geschnitten und in 1½ l Wasser hat ausquellen lassen, kocht man weich. Dann rührt man beides zusammen, wiegt die Masse und gibt auf 1 ℔ Frucht ½ ℔ Zucker. Die Marmelade wieder zum Kochen bringen und 15 Minuten

stark kochen lassen, dann in Gläser füllen, erkalten lassen und zubinden.

Königskuchen.

500 g Butter zu Schaum rühren, nach und nach 7 Eigelb, 500 g Puderzucker, eine Citrone abreiben und nebst dem Saft derselben dazu nehmen, dies zusammen 3/4 Stunde rühren. – 375 g Weizenmehl, 125 g Kartoffelmehl, 250 g Korinthen, 1 Eßlöffel Rum und den Schnee der 7 Eier dazu mischen. Diese Masse wird 1 1/4 Stunde bei mäßiger Hitze gebacken und hält sich 14 Tage vorzüglich. (4 Eiweiß genügen zum Schnee, die andern 3 kann man gleich mit der Masse rühren. An der Butter kann man etwas sparen.)

Rehrücken.

150 g Butter, 80 g Zucker, 60 g Weizenmehl, 60 g Mandeln, 125 g Chocolade, 7 Gelbeier und 7 Schnee. In die zu Sahne gerührte Butter giebt man Zucker und Eigelb und rührt 1/2 – 3/4 Stunde. Danach werden die geriebenen Mandeln und zuletzt Mehl, Chocolade und Schnee dazu gerührt, 1 Teelöffel voll Backpulver. Zum Chocoladenguß nehme man 125 g geriebene Chocolade, 250 g Zucker, 5 g Butter, 30 g Cacao, 1/10 Liter Wasser. Wasser und Zucker wird aufgekocht, alles übrige hinzugefügt und so lange gekocht, bis sich eine kleine Decke bildet und dann den Kuchen damit bestreichen. Die Hälfte der Masse genügt für den Rehrücken.

Gewürzkuchen.

1 ℔ Mehl, 1/2 ℔ Butter oder Palmin, 1/2 ℔ Zucker, 5 Eier, 200 g Korinthen, 10 Pfg. Citronat, 1 Teelöffel Zimmt, 1 Teelöffel Nelkenpfeffer, 1 Päckchen Backpulver wird in der üblichen Weise gerührt und gebacken.

Backwerk
Braten
Pudding und Auflauf

Durchlegter Kuchen.

1/4 ℔ Butter, 3 Eier, 1/2 ℔ Zucker, 1/2 ℔ Kartoffelmehl, 350 g Weizenmehl, 1 Päckchen Backpulver, 1 Tasse Milch werden zum Teige verarbeitet, zu 3 dünnen Kuchen gebacken, mit Gelee, Marmelade oder Kompot durchlegt auf einander geschichtet.

Apfeltorte.

200 g Zucker, 200 g Mehl, 4 Eier, 1 Backpulver, Schale und Saft einer Zitrone, einen gehäuften Suppenteller voll in feine Würfel geschnittene Äpfel.

Haselnussschnitten. (nach Erna Voormann.)

8 Eiweiß zu Schnee, 500 gr Zucker, 1 Stück Vanille, 250 g ungeschälte, verlesene geriebene Mandeln, 250 g ebensolche Haselnußkerne. Die Vanille wird fein gehackt, mit dem Zucker und Schnee 1/4 Stunde schaumig gerührt. 4 Eßlöffel von dieser Masse setzt man zur Glasur zurück. Dann mischt man Mandeln und Haselnüsse mit dem Schnee und formt mit Hilfe von Zucker und Mehl fingerdicke, fingerlange Streifen, bestreicht sie mit der zurückgestellten Masse, legt sie auf ein vorbereitetes Blech und backt sie bei mäßiger Hitze.

Schokoladennüsse.

1/4 ℔ Schokolade, 1/4 ℔ Zucker, 1/4 ℔ Mandeln geschält und gerieben werden mit 3 Eiweiß gut vermischt, daraus Nüsse geformt in Kristallzucker gewälzt und an der Luft getrocknet.

Punschbrezelchen.

250 g Mehl, 180 g Zucker, 150 g Butter, 1 Ei, das Abgeriebene

einer halben Zitrone, sowie 30 g mit Rum feingeriebenen, abgezogenen Mandeln macht man zu einem guten, glatten Mürbteig. Diesen rollt man zu 2 Platten aus, davon macht man Streifen, aus denen man Rollen formt, die man zu Brezelchen zusammenschlingt. Mit Punschglasur überziehen, nachdem sie abgebacken sind.

Aepfel im Schlafrock.

12 Äpfel ausstechen, den Boden aber ganz lassen, mit Butter, Zucker und Korinthen füllen. Aus 4 Löffeln saurer Rahm, 4 Löffeln geschmolzener Butter, 4 Löffel voll Wasser und dem nötigen Mehl einen Mürbteig machen. Vierecke daraus schneiden, die Äpfel einwickeln, sodaß der Teig sie einhüllt und im Backofen backen. Mit Zucker bestreuen und mit oder ohne Vanillebeiguß reichen.

Einfaches Christbaum-Konfekt.

1 ℔ Mehl, 1/2 ℔ Zucker, 4 Eigelb, 4 g Zimmet, 4 g Nelken, das Gelbe einer Zitrone, 1 Likörgläschen weißen Wein. Das alles wird kräftig geknetet, dann ausgestochen und nach Belieben glasiert. Glasur so: 1 Eiweiß, 1/4 ℔ Zucker und Zitronensaft, gelb gefärbt mit Safran, braun mit Schokolade, grün mit Spinatsaft, blau mit Veilchensaft. Am schönsten sind bunte Streukügelchen.

Schokoladennüsse oder Mandeln.

140 g Mandeln, 2 Eiweiß, 180 g Zucker, 1/4 ℔ Schokolade, Kristallzucker zum Umdrehen.

3 Tage trocknen.

Vanille-Plätzchen.

4 Eier, 1/2 ℔ Mehl, 1/2 ℔ Zucker, 1/4 ℔ Butter, 12 Tropfen Zitronenöl oder eine Zitrone, für 20 Pf. Vanille.
Die Masse wird gut gerührt und mit einem Teelöffel wird der Teig abgestochen und auf die Platte gelegt.

Kaffeekuchen.

1/4 ℔ Butter, 4 Eier, 2 Tassen = 1/2 ℔ Zucker, 4 Tassen = 1 ℔ Mehl, 1/2 Teel. Nelkenpfeffer, 1 Eßl. Zimmet 1/4 ℔ Rosinen, 1 Paket Backpulver und zuletzt 1 Tasse starken, schwarzen Kaffee.
Nachdem die Butter zu Sahne gerührt ist, werden alle Zutaten rasch daruntergemengt, zuletzt der Eischnee. In eine Springform gefüllt, sofort in ziemlich heißen Ofen gebracht, 1 Stunde backen.

Mutzen.

1/2 ℔ Mehl, 2 Eier, etwas Zimmet, 60–70 g Zucker, 1 Eßl. Milch u. Rosenwasser, 40–50 g Butter.
Man macht aus den Zutaten einen geschmeidigen Teig, den man einige Zeit ausruhen läßt u. dann möglichst dünn wie Nudelteig ausrollt. In sehr heißes Fett wirft man die mit einem Rädchen abgeschnittenen Vierecke und backt sie hellbraun. Noch warm bestreut man sie mit Puderzucker.

Mandelkränze.

1 1/2 ℔ Mehl, 200 g Zucker, Hefe oder Backpulver, 2 Eigelb, 1 ℔ Butter.
Die Kränze werden mit Eiweiß bestrichen und mit Mandeln und Zimmet bestreut.

Einfache Kringel.

1 ℔ Mehl, 1/2 ℔ Butter, 1/2 ℔ Zucker, 2 Eier.

Mit Zucker und Zimmet bestreuen.

Baumkuchentorte.

1 ℔ Butter, 1 ℔ Zucker, 14 Eier, 1 ℔ Mondamin, 15 g Backpulver, Schale 1/2 Zitrone, etwas Vanillesame.

Die Butter wird zu Sahne gerührt, Zucker und Eigelb dazu, nach 3/4 Stunde das mit dem Backpulver gesiebte Mondamin, zuletzt den Eierschnee. Die Form wird mit Butter ausgestrichen, 4 Eßlöffel von dem Teig werden in der Form glatt gestrichen und 5 Minuten gebacken, darauf streicht man wieder 2 Eßlöffel rohe Masse darauf, backt die Lage wieder u. s. f. bis der ganze Teig verbraucht ist. Der Ofen muß recht heiß und möglichst ohne Unterhitze sein. Diese kann man vermindern, indem man Backsteine unterlegt. (Hälfte d. Teiges genügt.)

Kaiserin-Friedrichtorte.

350 g Butter, 10 Eier, 350 g Zucker, 350 g Mehl, 6 bittre Mandeln, 3 Eßl. Rum od. Arrak, 8 g Backpulver, 75 g Mondamin oder Kartoffelmehl, 1/4 ℔ Zitronat, 1 knapper Teel. Salz, 2 cm Vanille feingestoßen.

Die Torte wird wie Sandtorte gebacken.

Weißer Tortenguss – dazu 1/2 ℔ Puderzucker, 3 Eßlöffel Zitronensaft, 1 Eßl. Eiweiß, 1 Messerspitze Ingwer, 50 g feingeschnitt. Zitronat zum Bestreuen. Der Guß muß 20 Minuten kalt gerührt werden, dann streicht man ihn über die warme Torte.

Origineller Osterkuchen.

Man backt ~~in einer~~ einen je nach Belieben feineren oder einfacheren Kuchen. Passend hierfür ist ein Natronkuchen, ein Biskuit- oder Sandtorte. Welcher Art er auch sei, er wird mit Schokoladenglasur versehen und bekommt sodann ein rundes Nest, das man aus Rädergebackenem oder Schmalzkuchen herstellt. Eine halbe Tasse Milch oder Sahne wird mit 25 g Zucker und einem Ei schaumig verquirlt und dann 250 g feines Weizenmehl und 25 g Butter darunter geknetet, bis ein ziemlich fester, glatter Teig entsteht, den man mit dem Nudelholz etwa messerrückendick ausrollt, mit dem Kuchenrädchen in 2 cm breite und 10–15 cm lange Streifen schneidet, um sie dann in siedendem Backfett oder Palmin zu schöner goldgelber Farbe zu backen. Während des Ausbackens hebe man sie öfter mit einer Gabel hoch, damit sie recht kraus werden und als Nest dann recht natürlich wie Stroh oder Heu wirken. Wenn sie gar sind, werden sie mit dem Schaumlöffel herausgehoben und auf Fließpapier getrocknet. Sobald der Kuchen aus dem Ofen kommt, bestreicht man ihn mit der Schokoladenglasur, ordnet auch gleich das Rädergebackene nestförmig auf seiner Oberfläche und lasse den Kuchen nun noch einige Minuten im Backrohr trocknen, wobei auch das Nest fest anklebt. In die Mitte des Nestes setzt man dann einen netten Osterhasen aus Schokolade oder Marzipan und legt einige bunte

streuen um ihn herum. Zum Schluß stellt man das Ganze auf einen runden Teller, den man mit frischgrünem Kopfsalat recht kraus und zierlich verziert. In das Randgekräusel steckt man dann noch einige Sträußchen Frühlingsblumen.

Gewürzkuchen. (Grete Hoffmann).

1/2 ℔ Butter, 1/2 ℔ Zucker, 4 ganze Eier, 1/4 ℔ Citronat, 1/2 ℔ Rosinen, 1 ℔ Mehl vermischt mit 1/2 Teelöffel Natron und 1 Teelöffel Cremortartari, 1 Obertasse starken Kaffee (2 Lot.)
1 1/4 Stunde bei mäßiger Hitze backen.

Mandelschnitten.

250 g Butter oder Palmin, 375 g Mehl, 125 g Zucker.
Fingerlange Stangen werden in Ei und Zucker und geriebenen Mandeln umgedreht, auf dem Blech im Ofen gebacken.

Napfkuchen, der wie Sandtorte schmeckt. (Tante Emmy.

6 große Tassen Mehl, 1/3 davon kann Kartoffelmehl sein, 1/2 ℔ Butter zu Sahne gerührt, 1 ℔ Zucker, 6 Eier, das Weiße zu Schnee gerührt, 1 große Tasse Milch, abgeriebene Schale einer Citrone, 1 gehäufter Teelöffel Cremortartari und 1 Teelöffel Natron. Etwa eine Stunde bei mäßiger Hitze gebacken.

Nußplätzchen (Frl. Stromberg.)

300 g Butter 1/2 ℔ Zucker 1 Ei, 1/4 ℔ geriebene Haselnüsse, 1 ℔ Mehl, Vanillezucker. Alles zusammen gut verkneten, Würste formen, eine Nacht stehen lassen, in Scheiben schneiden u. hellbraun backen.

Schichttorte (Lisbeth Tusch).

312 g Butter
312 g Mehl } oder 500 g
312 g Zucker

5 Eier, Zitronensaft + -schale, Backpulver. Als Zwischenlage Aprikosenmarmelade.

Guß. 1/2 ℔ Puderzucker, Saft 1 Zitrone, 2 Eßlöffel kaltes Wasser.

Krautkuchen.

2 ℔ Mehl 1 ℔ Rübenkraut, 1 ℔ Staubzucker, knapp 1/2 l Milch, 2 Backpulver + 2 Teelöffel Natron, für 5 Pf. Anissamen, Messerspitze feinen Zimt.
Das Kraut zuerst in dem Napf mit Zucker + etwas Milch einrühren, dann das Mehl (Natron + Backpulver zuvor durch das Mehl gemengt) + dann die anderen Zutaten hinzutun.

Pfeffernüsse.

1 ℔ Zucker wird mit 4 ganzen Eiern 1/2 Stunde gerührt und mit 1 ℔ Mehl, ~~1/2~~ Paket Backpulver, der fein geschnittenen Schale einer Zitrone, etwas Muskatblüte, gestoßenen Nelken, Zimmt, Anis, 30-40 gr. Zitronat und 7 gr. Pottasche oder Natron vermischt.

Teeplätzchen (gefüllt.)

100 gr Mehl 60 gr Butter 30 gr Zucker 1 Eigelb 1 Eßl. kaltes Wasser. Zum Füllen 50 gr feines Gelee. 10 gr fein gestoßenen Vanillezucker. Butter in Stückchen schneiden. – Der fertige Teig wird dünn ausgerollt, dann sticht man kleine runde Kuchen aus, die hellgelb

gebacken werden. Die Hälfte davon wird auf der unteren Seite mit Gelee bestrichen, eine andere Hälfte darauf gelegt, sodaß 2 ein Ganzes bilden. Man bestreut sie mit Puderzucker, kann sie aber auch mit Zuckerglasur überziehen und dann mit kandierten oder eingemachten Früchten garnieren.

Zimmtsterne.

170 gr Mandeln oder Haselnußkerne, 150 gr Zucker, 2 Eiweiß, 5 gr Zimmt, etwas Zitrone. Das Eiweiß wird zu steifem Schnee geschlagen, mit dem geriebenen Zucker 1/4 Std. lang gerührt. Nüsse oder Mandeln werden mit der Schale durch die Maschine gegeben und mit Eiweiß und Zucker vermischt nachdem man etwas Eiweiß zurück gehalten hat. Auf bemehltem Brett rollt man den Teig 1 cm dick aus und sticht kleine Sterne aus die bei gelinder Hitze mehr getrocknet als gebacken werden. Vor dem Backen werden sie mit Eiweißschaum bepinselt.

Gitterapfeltorte von Hefeteig.

Hefeteig von 250 gr Mehl, 15 gr Hefe, 1/8 l Milch 1 Ei 35 gr Butter, 35 gr Zucker, 1 Prise Salz etwas abgeriebene Zitronenschale. – Von der Hälfte des gut gegangenen Teiges wird ein dünner Boden ausgerollt in eine Tortenform und der Rand etwas höher gedrückt. Man füllt schönes, helles Apfelkompott darauf, gibt noch

Braten
Pudding und Auflauf

belieben etwas Korinthen und gehackte Mandeln da-
rauf. Der übrige ebenfalls dünn ausgerollte Teig
wird in schmale Streifen geschnitten und kreuzweise
über das Ganze gelegt. Man läßt den Kuchen
aufgehen streut Zucker darauf und läßt ihn
schön lichtbraun backen.

Nussstangen.

2 Eiweiß, 75 gr Haselnüsse, 75 gr Mandeln, 1/4 ℔ Zucker,
etwas fein geriebene Zitronenschale. – Das Ei wird
zu steifem Schnee geschlagen und mit dem
Zucker 1/4 Std. lang gerührt. Dann gibt man die
geriebenen Nüsse und Zitronenschale dazu, verkne-
tet den Teig und rollt fingerdicke Röllchen daraus,
die im Ofen auf gefettetem Blech mehr trocknen
als backen müssen.

Sandspritzen.

190 gr Mehl, 1/4 ℔ Butter, 65 gr Zucker. Man verknetet
alle Zutaten so lange bis die Masse weich ist, füllt
sie in eine Kuchenspritze und spritzt auf ein vor-
bereitetes Backblech Brezeln, Kränze oder S.

Hefewaffeln.

1 ℔ Mehl, 20 g Hefe, 1/2 l Milch, 1 Prise Salz, 60 g
Butter, 1/4 ℔ Zucker, 2 Eier. – Die Butter wird
geschmolzen, mit Zucker und Eiern schaumig
gerührt und in die Mitte des Mehles gegeben.
Dann gibt man die in Milch aufgelöste Hefe
dazu, dann die übrige Milch und schlägt den
Teig blasig. Ist dieser schön gut aufgegangen.

gen (1 Std.) gibt man ihn löffelweise in ein gut
gefettetes Waffeleisen und läßt ihn auf beiden
Seiten gelbbraun backen.

Streuselkuchen.

1 Pfd Mehl, 20 gr Hefe, 1/4 l Milch, 1/8 Pfd Butter, 50 g
Zucker, 1 Prise Salz, etwas fein geriebene Zitro-
nenschale, dazu Sträußeln von 100 gr. Butter,
200 gr. Mehl, 1/4 Pfd Zucker, 1 Messerspitze Zimmt.
Man setzt zuerst ein Hefestück an, Butter und
Zucker schaumig rühren, in den aufgegan-
genen Teig hinein geben und den Teig schla-
gen bis er Blasen bekommt. Der fertige
Teig wird auf ein gefettetes Backblech gestrichen
und muß wieder aufgehen, bevor man ihn
mit den fertigen Sträußeln belegt und backt.
Backzeit 20 – 30 Min.

Sträußeln. Das gesiebte Mehl und der Zucker
wird in eine Schüssel getan, die Butter wird
heiß gemacht und dann mit Mehl und Zucker
vorsichtig zu Klumpen verrührt. Man kann
eine Messerspitze Zimmt dazu geben.

Ballbäuschen.

1 Pfd Mehl, 80 gr Butter, 40 gr Zucker, 2 Eier 1 Teel.
Salz, 80 gr Korinthen, 20 gr Hefe, etwas abge-
riebene Zitronenschale, 1/3 l Milch. Man
macht einen Vorteig, läßt ihn 1/2 Std. stehen,
vermischt ihn mit den übrigen Zutaten,
schlägt den Teig gut ab und läßt ihn

aufziehen, gibt mit 1 Eßl. Teilchen in die Ball-bäuschenpfanne und backt sie langsam gar.

Torte nach Selma. ([illegible])

1/4 ℔ Butter mit 1/4 ℔ Zucker schaumig rühren dann 3 Eigelb & etwas Zitronensaft, alles eine gute halbe Stunde rühren. dann nach & nach 200 gr Mehl darunter mischen, 1 Päckchen Backpulver & zuletzt den Schnee. Bei mäßiger Hitze backen. Nach Erkalten füllen: 1/4 ℔ Butter mit Zucker gut schaumig gerührt, 1 Tasse starken Kaffee tropfenweise rühren dann der Creme setzt (1 Lot Kaffee auf 6 Löffel Wasser).

Buttercreme.

1/4 ℔ Butter zu Schnee gerührt mit 3 Löffel Zucker 3 Eidotter. Vorher 1 Lot Kaffeemehl löst man in 6 Löffel Wasser auf, dann tropfenweise in die Creme.

Bismarckeiche.

Zu 1/2 ℔ zu Schnee gerührter Butter gibt man abwechselnd & löffelweise 6 Eigelb, 1/2 ℔ Zucker, etwas abgeriebene Zitronenschale 1 ℔ Mehl und rührt dies 1/2 Std. Dann zieht man schnell den Schnee von 6 Eiweiß darunter, streut durch 1 Sieb 30 gr Backpulver trocken darüber & verrührt das Ganze noch mit einer Tasse kalter Milch. Eine Rehrückenform ist sehr fett mit Butter auszustreichen, der Teig kommt schnell hinein und wird bei Mittelhitze 1–1 1/2 Std. gebacken. Nach dem

vollständigen Erkalten des Kuchens wird er vor-
sichtig mit scharfem Messer in 3 Schichten zerschnit-
ten, auf jede Schicht kommt eine dicke Lage
Buttercreme, dann wird der Kuchen wieder
zusammen gesetzt und vollständig mit Butter-
creme überzogen. Man erreicht dieses, indem
man die Creme mit einem Messer auf-
trägt (dann (die Creme wird nachgehend) mit
einer Gabel tiefe, unregelmäßige Längsfur-
chen zieht.

Makronentorte.

a) Unterlage. 125 gr Butter, 40 gr Zucker, 250 gr
Mehl, 1/2 Päckchen Backpulver, 2 Eigelb, die
Schale einer Zitrone. Den Teig in die Form
drücken, hellbraun anbacken lassen, dann
eine Lage Kirschen aus dem Weck, dann
b) Makronenteig darauf legen.
250 gr Mandeln, 250 gr Zucker, 2 Eiweiß zu
Schnee, Saft einer Zitrone. Im Backofen bei
guter Hitze hellbraun backen lassen, darf
nicht zu lange backen, da dann zu
trocken wird.

Apfeltorte.

250 gr Zucker, 250 gr Mehl, 4 Eier (oder 3 Eier + 1 [illegible]) Schale + Saft
einer Zitrone, 1 Backpulver, 1 Tasse Milch
ein Suppenteller voll in feine Scheibchen
geschnittener Äpfel. Erst kommt Teig in die
Form, dann Äpfel, dann wieder etwas Teig, Zimt-
zucker darüber streuen. 1 Std. backen

Sandtorte mit Korinthen.

3/4 ℔ Butter, 5 Eigelbe, 1 ℔ feiner Zucker, 1 ℔ Mehl oder halb Mehl, halb Kartoffelmehl, Saft + geriebene Schale einer Zitrone, 5 Eiweißschnee, 1/2 ℔ Korinthen, 1 Backpulver. Die Butter rührt man zu Sahne, gibt abwechselnd Zucker + Eigelbe dazu + rührt die Masse 1/2 Stunde. Das gesiebte, mit Backpulver vermischte Mehl kommt dann löffelweise dazu, zuletzt die Zitrone, die vorher gut aufgequollenen, abgetrockneten Korinthen + Schnee.

Obsttorte.

200 g Mehl, 200 g Zucker, 3 Eier, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 do. Backpulver, etwas Milch. Die ganzen Eier + Zucker werden gut schaumig gerührt, dann das mit Backpulver vermischte + gesiebte Mehl zugegeben + soviel Milch zugerührt bis es eine dickflüssige Masse ist. In guter Hitze wird diese Masse zu einem Tortenboden gebacken. Nach dem Backen wird der Boden mit eingemachtem Obst belegt + der Obstsaft mit etwas Mondamin eingedickt + heiß auf die Früchte gestrichen. Mit Schlagsahne verzieren.

Schokoladenguss. Dazu lässt man eine Tafel bittere Schokolade im Wasserbade zergehen, indem man eine Kleinigkeit Wasser + einen Stich Butter dazu gibt + das noch warm über den Kuchen streicht.

Apfelsinen-Limonade.

Eine Selterwasserflasche (weil sie immer wieder luftdicht verschlossen werden kann) wird mit 96% Weingeist beinahe voll gefüllt; nach und nach tut man ganz fein geschälte, in kleine Stückchen geschnittene Apfelsinenschale hinein, je mehr, je besser. Nach 6–8 Wochen wird der Extract von den Schalen abgegossen, wie folgt behandelt. Auf ein kleines Weinglas voll Extract kommen 1½ l Wasser, 2 ℔ Zucker und 38 g kristallisierte Zitronensäure. Extr., Zucker und Zitronensäure werden mit dem kochenden Wasser begossen, abgekühlt in Flaschen gefüllt. Hiervon nimmt man 4 Eßlöffel voll ungefähr in ein Glas Wasser.

Himbeersaft auf kaltem Wege.

Auf 3 ℔ Frucht rechnet man 30 g Weinsteinsäure, 2 l abgekochtes Wasser u. gießt dieses über die Früchte. 24 Stunden stehen lassen, dann durch ein Mulltuch laufen lassen. Auf 1 ℔ Saft 1¼ ℔ Hutzucker (bei Himbeeren bei den anderen Beeren ¼ ℔ Zucker mehr), die Masse ½ Stunde rühren 3–4 Stunden stehen lassen, den Schaum abfüllen, in Flaschen füllen und mit einem Mullläppchen zubinden.

Himbeersaft.

Likör aus schwarzen Johannisbeeren.

1 l Beeren mit 1 l gutem Kornbranntwein übergossen, stellt man in einem wohlverschlossenen Gefäß (weithalsige Flasche, Einmachglas usw.)

aus hellem Glas mindestens 3 Wochen in die Sonne.
Dann läßt man ½ l Wasser mit 1 ℔ Zucker kochen,
gießt die dunkelrote Flüssigkeit von den Beeren
durch ein Tuch, fügt das Zuckerwasser und 1/8 l reinen
Weingeist dazu und füllt auf Flaschen.

Saure Milchspeise z. Nachtisch.

1 l frische Milch läßt man sauer werden, dann quirlt man dieselbe mit der Sahne tüchtig. Anstatt der sauren Milch kann man auch Buttermilch nehmen. Zuvor lege man 5 Blatt rote Gelatine in kaltes Wasser, bis sie weich ist, dann drücke man sie fest aus und löse sie in ein wenig kochendem Wasser vollends auf. Die aufgelöste Gelatine wird dann außer einem halben Eierbecher voll Arrak, Zucker (nach Geschmack) und etwas Vanillezucker der sauren Milch unter beständigem Umrühren beigefügt. In der Glasschüssel, in welcher man die Speise zu Tisch reichen will, lasse man die Masse steif werden. Diese Speise ist ein Ersatz für den teuren Sauer-Sahnen-Creme und schmeckt fast ebenso gut.

Brotbaba.

Man reibt schwarzes Brot, soviel, daß es 1 l Brösel werden, schält und scheibelt 8-10 Äpfel, streicht eine Form mit Fett aus, gibt auf den Boden geriebenes Brot, dann Äpfelscheiben, Rosinen, geschnittene Mandeln und geschnittenes Zitronat, Zimt und Zucker, zerlassene Butter oder Fett, dann wieder Brot, Äpfel, Rosinen usw. Den Schluß macht Brot, dann kommen einige Stücke Fett oder Butter. Die Baba wird im Rohr gebacken, dann auf eine Schüssel gestürzt, mit Zucker bestreut und heiß serviert.

Reiscreme mit Äpfeln. (6-8 Personen.)

1 l Milch, 1/4 ℔ Reis, 1 Teelöffel Salz, 1/4 ℔ Zucker, 1 Stck. Vanille, 1 Stck. Zitronenschale, 3 Eigelb, 3 Eischnee, Kompott von 1 ℔ Äpfeln.

der abgewellte Reis wird mit Milch und Zucker gar gequollen, dann Eigelb und Eischnee damit vermengt. Man gießt die Masse über die in Glasschalen gefüllten Äpfel und stellt die Speise kalt. Die Speise ist auch mit Preißelbeeren und sauren Kirschen zuzubereiten.

Vanilleäpfel.

Die Äpfel werden in einer Zuckerlösung geschmort (nicht richtig kochen lassen, sondern mehr ziehen lassen, da sie sonst auseinander fallen) nachdem sie gut entkernt und geschält sind. Wenn die Äpfel gut sind, werden sie herausgenommen, die Zuckerlösung dick eingekocht und in die Öffnungen der Äpfel gegossen. Zuletzt wird (etwas dicke) Vanillesauce darüber gegossen und alles kalt serviert.

Chocoladen-Pudding.

Man löse 2 Eßlöffel Cacao u. 2 1/4 Eßl. Mondamin in 1/4 l kaltem Wasser auf, dann koche man diese Masse in 3/4 l kochender Milch mit 6 Löffel Zucker und etwas Vanille auf.

Citronencrème.

4 Eier, 200 g Zucker, & 6 Eßlöffel Citronensaft 6 g weiße Gelatine, 2 Eßl. Wasser 1/4 abgeriebene Citronenschale. Die Eigelb werden mit dem Zucker 1/2 Stunde schaumig geschlagen der Citronensaft nach und nach, zuletzt die in Wasser gelöste Gelatine sowie die abgeriebene Citronenschale hinzugefügt und der Schnee der Eier sorgfältig darunter gezogen und das Ganze in eine ausgespülte Form oder in eine Glasschale gefüllt.

Sultansspeise. (Teuer, aber vorzüglich.)

3/4 l Milch, 125 g Zucker, 1 Stück Vanille, 3 Eßlöffel Mehl, mit Milch und 6 Eigelb glatt gerührt, 10 Blätter weiße

Gelatine in Wasser aufgelöst; dies alles wird gekocht. Etwas abgekühlt gibt man 100g Sultanrosinen, 60g mit Arrak getränkte Biskuits, für 15 Pf. Zitronat in kleine Stückchen geschnitten und den Schnee darunter. In einer mit Mandelöl ausgestrichenen Form wird die Masse kaltgestellt. Sauce gehört zu dieser Speise nicht. Nach dem Stürzen garniert man den Pudding mit Makronen, Aprikosen, Erdbeeren oder Gelee abwechselnd.

Krokantcreme oder Pudding.

1/4 l Milch, 6 Blatt Gelatine für Creme, (8 bis 10 Blatt für Pudding, 1/4 ℔ Zucker, 4 Eidotter, 4 Eischnee, etwas Vanille. Alles wird auf dem Feuer mit einem Schneebesen geschlagen bis die Masse vors Kochen kommt, dann läßt man sie erkalten und rührt sie eine Zeitlang. Unterdessen werden 1/4 ℔ gestoßene Mandeln mit 2-3 Eßlöffel Zucker auf dem Feuer zu Krokant geröstet (dunkelgelb) und ebenfalls erkalten lassen. Zuletzt schlägt man den Schnee der 4 Eiweiß, mischt ihn abwechselnd mit dem Krokant unter die übrige Masse und schüttet alles in eine zuvor mit kaltem Wasser gut ausgespülte Form. Es ist gut als Pudding einen Tag vorher zu machen. Man kann Fruchtsauce dazu reichen.

Mandelreis.

1/2 ℔ guter Reis, 1/4 l Wasser, 1/2 l Milch, 20g Zucker, 50g süße und einige bittere Mandeln.

Der Reis wird 2 mal blanchiert und mit der bestimmten Flüssigkeit und einem Stück Zitronenschale

ausgequollen. Mit den übrigen Zutaten abgeschmeckt und in eine kalt ausgespülte Form gegeben. Man reicht ihn gestürzt zu Obstsuppen oder mit Fruchtsauce.

Apfelmus mit Guss.

3 Eidotter, 2–3 Eßlöffel Zucker, 3 Eiweiß, 50–60 g Mandeln. Man kocht steifes Apfelmus, füllt es in eine Form. Dann rührt man die Eidotter mit dem Zucker recht schaumig, mit den abgezogenen geriebenen Mandeln und dem Schnee darunter, füllt die Masse auf das Apfelmus und backt es 20–25 Minuten in mäßiger Hitze.

Auflauf von Resten.

Kuchenreste werden in Scheiben geschnitten, in Weißwein mit etwas Zucker nicht zu weich eingeweicht, in eine Auflaufform gelegt. Unterdessen kann man Mandeln in Stifte schneiden, 20–30 Stück. Zuerst kommen 2 Lagen Kuchen, dann eine Lage Korinthen oder übrig gebliebenes Kompott, 2 Lagen Kuchen u. s. w. Darüber gießt man 2 Eier, die mit 3/8 l Milch, etwas Stärkemehl, Zucker und Zimt verquirlt und aufgekocht sind. Kurz vor dem Anrichten schlägt man Schnee von 3–4 Eiweiß mit etwas Zucker, streicht ihn über den Auflauf, bestreut ihn mit Mandeln und backt ihn gelbbraun an.

Schokoladenpudding mit Schwarzbrot.

70 g geröstetes, gestoßenes, gesiebtes Schwarzbrot, 70 g ~~geröstete~~ geriebene Schokolade, 80 g Butter, 80 g f. Zucker, 3 Eidotter, 3 Eischnee.

Die Butter wird 1/4 Stunde gerührt, dann gibt

man Brot und Schokolade und zuletzt den Eischnee
dazu. Die Masse kommt in eine gut vorbereitete
Form und muß 1–1½ Stunde kochen.

Schokoladensauce.

70 g Schokolade gibt man in einer Pfanne aufs
Feuer und verdrückt sie mit etwas Milch zu
einem dicken Brei, den man mit einem Eßlöffel
f. Zucker und ½ l Milch gut aufkochen läßt.
3 Eidotter werden mit 1 Eßlöffel kalter Milch
verrührt, die kochende Schokolade dazugegossen
und das Ganze unter Schlagen gut aufkochen lassen.

Wenn man 1 Eßlöffel Mehl nimmt, kann
man die Eidotter sparen. Man muß das Mehl
mit kalter Milch gut verrühren und 10 Minuten
mit der Schokolade unter fleißigem Schlagen
verkochen lassen.

Schneeberg.

½ l Milch, 1 Ei, 1 Eßl. Mondamin, 1 Stückchen Vanille,
1 Prise Salz.

Die Milch wird zum Kochen aufgestellt, das Eiweiß
zu steifem Schnee geschlagen, mit dem Löffel oder
Schäumer auf die kochende Milch gelegt und 2–3 Minu-
ten leise gekocht. Einen kleinen Teil der Milch läßt
man zurück zum Verquirlen des Eigelbs und
Mondamins und nachdem der Schnee vorsichtig
abgenommen ist, rührt man dies in die kochende
Flüssigkeit. Nach kurzem Abkühlen gibt man die
sämige Sauce in eine Glasschale und legt den

Schnee darauf, den man mit Puderzucker bestreut.

Erdbeer= oder Aprikosencrème.

300 gr frische Walderdbeeren oder 450 gr Gartenerdbeeren oder 400 gr ungesüßtes Pureé 120 gr Zucker, 14 gr Gelatine, 3/20 l Wasser zum auflösen, 3/20 l Sahne zum schlagen. Man zerdrückt die Früchte, streicht sie durch ein recht feines Sieb und vermischt sie mit dem Zucker; die gewaschene Gelatine, zu Erdbeercrème rot, wird in warmem Wasser aufgelöst, durch ein Sieb zur Frucht gegeben und so lange gerührt, bis die Masse anfängt steif zu werden. dann zieht man die Sahne unter und läßt sie steif werden.

Himbeercrème ebenso.

Auf 1/2 l [illegible] Pureé rechnet man 4 Blatt Gelatine, im Sommer etwas mehr.

Weincrème.

1 ganzes Ei, 3 Eigelbe, 80 gr Zucker, 1/8 l Weißwein, 1 Eßl. Zitronenzucker 3 Eßl. Zitronensaft 3 Tafeln weiße Gelatine 2 Eßl. Wasser zum auflösen, 3 Eischnee. — Die Gelatine wird gewaschen, in Wasser aufgelöst, mit allen Zutaten — außer dem Eischnee — abgeschlagen und kühl gerührt. Wenn die Crème anfängt sich zu verdicken, wird der Schnee untergezogen und in Glasschalen gefüllt.

Schokoladencrème.

125 gr geriebene Schokolade, 25 gr Kakao, 3/16 l

Wasser, 12 gr weiße Gelatine, 1/2 l Schlagsahne oder Eischnee (3-4 Eiweiß), 1 Eßl. Vanillezucker, bei Verwendung von Eischnee noch 3 Eßl. Zucker. Die geriebene Schokolade und der Kakao werden in einigen Eßlöffeln Wasser unter Umrühren aufgelöst. Die gewaschene Gelatine wird mit 1/8 l lauwarmem Wasser aufgelöst, durch ein Sieb zu der Schokolade in der Schale gerührt. Dann wird die Schlagsahne oder der Eischnee und der Vanillezucker darunter gezogen und die Creme in eine Glasschale gegeben.

Schlagsahnenreis.

150 g guter Reis, 1 l Milch oder süße Sahne oder 1/2 + 1/2, 25 g weiße Gelatine, 150 g Zucker, 1/2 Schote Vanille, 3 Eßlöffel Rum, 1 Prise Salz, 1/2 l flüssige Schlagsahne. — Der Reis wird in 1 l Sahne oder Milch mit Vanille gar gekocht. 8 g Gelatine + Zucker werden dann hinzugefügt. Der Reis muß körnig bleiben und wird dann kalt gestellt; dabei muß er öfter umgerührt werden damit er gleichmäßig abkühlt. Die übrige Gelatine wird in Rum aufgelöst und unter die steifgeschlagene Schlagsahne gerührt. Dann werden Reis und Sahne vermengt und in Glasschalen gefüllt, mit sauren Kirschen oder Preißelbeeren belegt und Weinschaum darüber gegeben.

Eingelegte Früchte mit Weincreme.

Diese vorzügliche Süßspeise bereitet man,

indem man in eine Glasschüssel zu unterst
verschieden eingelegte Früchte gibt, darauf Ma-
kronen legt und dies beides mit warmem
Weinkrem übergießt. Wer keinen guten
Wein dazu verwenden will kann auch
Apfelwein nehmen. Am besten wird die
Speise am Tage vorher bereitet damit sie recht
durchzogen ist. Kurz vor dem Auftragen wird
sie mit einem Kranz Schlagsahne verziert.

Weingelee.

1/4 l Weißwein, 300 g Zucker 12 Bl. rote Gelatine,
die man in einer Tasse heißem Wasser auflöst,
die geriebene Schale einer Zitrone sowie auch
den Saft davon. gibt dieses alles untereinander
seiht die Masse durch ein Haarsieb od. Mulltuch
+ gibt es in eine Glasschüssel. Man reicht Kom-
pott dazu.

Makronenpudding mit Schlagsahne.

1/2 l Milch wird mit 5 Eßl. Zucker u. 1/2 St. Vanille
+ 5 Eßl. Eigelb langsam zum Kochen gebracht
zu leichtem Krem. Nun gibt man 6 Bl. weiße
Gelatine hinzu u. die in einer Tasse heißem Wasser
aufgelöst ist. Dann gibt man gut 1/4 ℔ in Stücke
gebröckelte Makronen in die Masse. Wenn
diese etwas erkaltet ist, den Schnee der Eiw. hebt da-
runter. Zuletzt einen guten Schoß an Schlagsahne
darunter gemengt.

Apfelpudding.

1¼ ℔ geschälte Äpfel werden mit etwas Zitronen-
schale zu einem steifen Brei gekocht + durch ein
Sieb gerührt. Dann löst man 8 Bl. rote Gelatine in
¾ Schoppen heißem Wasser auf + fügt 1 guten Schoppen
leichten Weißwein hinzu, sowie ½ ℔ feinen Zucker,
mengt alles unter die Äpfel + rührt es noch eine
Weile um + gibt die Masse dann in eine Glas-
schale. Hierzu geschlagenen Sahne, die man über
den Pudding gibt od. einen Vanillebeiguß. Diesen
Pudding muß man einen Tag vorher bereiten,
da er sonst nicht steif wird. Die Sahne darf man
erst eine Stunde vorher schlagen.

Welfenspeise.

1¼ l Milch, Schale von ¼ Zitrone, 1 Stück Vanille, 100–125
g Zucker, 30 g süße Mandeln, 150 g Mondamin 5–8
Eierschnee 5–8 Eigelbe 3/16 l Apfelwein, 200 g Zucker,
1½ Eßlöffel Zitronensaft. – 1¼ l Milch kocht man mit
Zucker + Gewürzen auf, fügt das in ¼ l Milch kalt
angerührte Mondamin hinzu, läßt es unter Rühren
einige Male aufkochen und zieht den Eierschnee
darunter. Man füllt die Masse in eine Glasschüssel
und wenn sie steif ist, füllt man folgenden
etwas abgekühlten Weinschaum darüber: Eigelbe
Wein Zucker + Zitronensaft schlägt man im Wasser-
bade, bis sich die Masse hebt + dick ist.

Holländischer Krem.

1/8 l Wein, 4-6 Eigelbe, 90 g Zucker, abgeriebene Schale von 1/2 Zitrone, 1/2 Teel. gestoßener Zimt, 20 g Gelatine, 1/2 l flüssige Schlagsahne oder falsche Schlagsahne. Wein, Eigelbe, Zucker, Zitrone u. Zimt verquirlt man u. schlägt es auf dem Feuer im Wasserbade bis es dick wird. Dann rührt man die aufgelöste Gelatine darunter u. gibt, wenn es ordentlich dick geworden, die steife Schlagsahne darunter.

Falsche Schlagsahne!

6 Eiweiße zu ganz steifem Schnee geschlagen, gesüßt, zum Schluß 3 Eßlöffel voll zerlassene frische Butter darunter geschlagen, ist von Schlagsahne kaum zu unterscheiden u. gibt ziemlich viel aus.

Rhabarberspeise.

500 g Rhabarberstiele, 400 g Zucker, 50 g Mandeln, 20 g Gelatine, 1 Zitrone, 2 Eßlöffel Wasser, 3/10 l Rheinwein od. Weißwein. Die Rhabarberstiele schälen, in kleine Stücke schneiden u. in den 2 Löffeln Wasser zu Mus kochen. Den Zucker, fein geriebene Mandeln, abgeriebene Zitronenschale u. Saft hineinrühren, die Gelatine in dem Wein auflösen u. ebenfalls unter Rühren mit dem Mus vermengen. Nach dem Festwerden mit Vanillesoße zu Tisch geben.

Karamelkrem.

90 g Zucker, 3 Eßlöffel Wasser, 75 g Mehl, 150 g Zucker, 6-9 Eigelbe, 3/4-1 l Schlagsahne oder 6-9 Eischnee

Man röstet den Zucker mit dem Wasser zu Karamel. Ist die Masse abgekühlt, gibt man Milch, Zucker, und Eigelbe dazu & schlägt die Masse im Wasserbad, bis sie dicklich & gar ist. dann rührt man sie an kalter Stelle, bis sie anfängt, steif zu werden & gibt die Sahne darunter.

Stachelbeergrütze.

3/4 kg Stachelbeeren 1 1/4 – 1 1/2 l Wasser 1 Stück Zimt 1 St. Zitronenschale, 150 – 175 g Zucker, 150 g Mondamin od. Sago. Die geputzten Stachelbeeren werden in dem Wasser mit den Gewürzen weich gekocht, nach Belieben durch ein Sieb gestrichen, gesüßt und mit Mondamin gebunden. Erkaltet aufgestürzt schmeckt diese Grütze außerordentlich erfrischend.

Arrakcreme.

3 Eigelbe 6 Eßlöffel Zucker, 3/8 l steife Schlagsahne, flüssige Sahne od. Milch 22 gr rote + weiße Gelatine zusammen, 3 Eßlöffel Arrak od. Rum, 3 Kirschen. Eigelbe + Zucker rührt man 1/2 St. schaumig, dann fügt man Milch od. Sahne Salz(?) + die in Wasser gelöste Gelatine (zuletzt den Kirschen hinzu.

Reis mit Apfelsinen.

Der gewaschene Reis wird mit Wasser, dem Saft mehrerer Apfelsinen und einer Zitrone sowie einem Stück Zitronenschale weich gedünstet. Mit Dessertfruchtzucker süßen, die zerteilten Apfelsinenscheiben unterziehen und warm oder kalt essen.

Reis mit Aprikosen.

Der Reis wird mit Wasser, dem Saft von 2 Apfelsinen und Zucker gedünstet. Von 1/4 kg geweichten Dörraprikosen streicht man die reichliche Hälfte durch ein Sieb und gibt sie samt dem Einweichwasser zu dem Reis, mit dem sie noch ein Weilchen durchziehen müssen. Die ganzen Aprikosen werden zum Schluß darunter gemischt, wegen Süße gekostet und kalt oder warm zu Tisch gegeben.

Haferflockenkoteletts.

Zu 1/2 ℔ Haferflocken nimmt man 1/4 l kochendes Wasser und rührt damit einen möglichst festen Brei, den man 1/2 Stunde zugedeckt ausquellen läßt. Inzwischen dünstet man eine in Würfel geschnittene Semmel mit etwas Petersilie in wenig Öl oder Butter und gibt dies, mit etwas Muskatnuß nebst einer halben geriebenen Zwiebel in den erkalteten Brei, rührt alles gut durcheinander und formt flache, längliche Plätzchen daraus, die man in Öl oder Pflanzenfett auf beiden Seiten schön braun backt. Angerichtet mit grünem Salat zu einer Rohkostplatte oder Fruchtsalat.

Wenn zwei liebende gleichgestimmte Herzen sich treffen, so hat der Ehestand keine unangenehmen Seite. Da wandelt ein Paar guter Menschen Hand in Hand. Wo sie auf ihrem Lebenswege Dornen finden, da räumen sie dieselben fröhlich und fleißig hinweg. Wo sie an einen Strom kommen da trägt der Stärkere den Schwächeren hindurch; wo ein Felsen zu erklettern ist, da reicht der Stärkere dem Schwächeren die Hand. Geduld und Liebe sind die Gefährten. Was dem einzelnen unmöglich sein würde, ist den Vereinigten ein Scherz, und wenn sie beide am Ziele stehen, dann trocknet der Schwächere dem Stärkeren den Schweiß von der Stirn. Freude und Schmerz kehren nur bei beiden zugleich ein. Nie beherbergt der eine Kummer, wenn Freude der Gast des andern ist. Sie lächeln auf beider Wangen, oder trauern in beider Augen.

Handpflege

Der Saft einer kleinen Zitrone, ein Eiweiß, zwei Eßlöffel guter Spiritus oder Eau de Cologne werden gut zusammen verrührt & in verkorkten Fläschchen aufbewahrt. Mit dieser Mischung werden die Hände nach dem Waschen eingerieben.

(oder Butter)
40 Gr. Mehl, 2 Esslöffel Oel, 1/4 l Bouillon oder Wasser mit Fleischextrakt 2 Eigelb 1/4 l Oel, Gewürz (Salz, Pfeffer, Essig, Spargelwasser Championswasser, Hummerwasser, Krappenwasser je nach dem. (Ein Ader. Zucker, Zwiebel Senf.)

Oel und Mehl abbacken mit Suppe, etwas abgekühlt mit die rohe Eigelbe gerührt und Oel nach und nach zusmacken mit abg. Gewürz

---

Gemüsesalat
Erbsen, Spargel, Blumenkohl, Bohnen, ein Par Würzeln

Krappensalat u. Hummersalat
Kalbarsch Kochen in schöne Stücke mit Krappen resp. Hummer mischen

Champion mit Magaroni
Magaroni in wenig Salzwasser gar Kochen mit Kalten Wasser überspeikeln

Freundliche Grüsse, gutes Gelingen

Gewürzkuchen.

1 ℔ Butter 1 ℔ Zucker schaumig gerührt 8 Eigelb nach und nach hinzugethan abgeriebene Schale einer halben Citrone 1 Messerspitze Muskatnuß 2 Eßlöffel Zimmt 15 g. gestoßne Nelken 1 ℔ feines Mehl 1 Gläschen Arak. Oetkers Backpulver zuletzt dem Eierschnee in mäßige heißem Ofen sofort 1 ~~Std~~ bis 1½ Std. backen.

6 ℔ ausgesteinte Pflaumen 3 ℔ Zucker ½ l Essig ¼ l Rotwein 1 Lot Zimmt ½ Lot Nelken. koche u. schäume den Saft u. gieße erkaltet über die Pflaumen, den andern Tag wird der Saft aufgekocht wiederum erkaltet über die Pflaumen, am 3ten Tag läßt man die Pflaumen aber

6. **Zimtsterne.** Zutaten: 1 Pfd. Zucker, 1 Pfd. feingestoßene Mandeln, 5 Eiweis zu Schnee geschlagen, 20 g Zimt, 10 g gestoßene Nelken, ein wenig Mehl. Zubereitung: Der Zucker, die unabgezogenen, gestoßenen Mandeln, Zimt, Nelken und das Mehl werden mit den fünf sehr steif geschlagenen Eiweiß vermischt, verknetet, ausgerollt und mit Sternformen ausgestochen. In einem nicht zu heißen Ofen mehr getrocknet als gebacken. (Eingesandt von Frau H. Hünersdorf, Neuzelle.)

ein Tasse aufkochen, dann der Saft
noch etwas weiter bis er
schäumig ist u. wird dann
zum Schluß wieder erkaltet
über die Pflaumen gegossen.

H. Lemcke
Feld. 513.